

## Easter Sunday Lunch

3 courses menu £39.00 per persons

2 courses menu £35.00 per persons

Children under 12-year-old half price

Freshly baked bread with Normandy Butter £4.50

Marinated olives £4.50

### Starters / Entrées

#### **Potage Dubarry, huile au curry**

Creamed cauliflower soup with curry oil

#### **Terrine de sole & crabe, émulsion citronnée au Safran**

Sole & crab terrine, citrus & saffron emulsion

#### **Presse de lapin et foie gras, chutney de pruneaux et armagnac**

Pressed rabbit and duck liver, prunes & brandy chutney, brioche

#### **Salade de topinambour, olives & fromage blanc a l'échalotte**

Jerusalem artichoke, olives & fresh cheese, herbs & shallot salad

### Mains / plats

#### **Les rôtisseries du jour**

Traditional Sunday roast (beef, slow roasted Lamb shoulder) duck fat potatoes, seasonal vegetables and gravy

#### **Supreme de poulet fermier, purée d'échalotes, pomme confite et jus au lard**

Free range chicken breast, confit potato, shallot puree and bacon jus

#### **Filet de cabillaud Skrei poche, veloute aux fruits de mer et concombres**

Poached Skrei cod fillet, seafood velouté, cucumber et chives

#### **Choux fleur rôti au bleu, accras aux noix et choux en purée a la moutarde**

Whole roasted cauliflower with blue cheese, walnut dumplings with mustard sauce

### Cheeses / Les Fromages affinés

#### **Chariot de fromages de France**

Cheese trolley sélection **supplément £4.50**

### Desserts

#### **Tartelette rhubarbe, amandes et meringue**

Rhubarb, almond & meringue tartlet

#### **Poire pochée au vin et pain perdu caramélisée**

Red wine poached pear with French toast & caramel

#### **Bavarois au chocolat et fruits de la passion**

Milk chocolate & passion fruit set cream

#### **Coupe glacée rhum, raisins et banane caramélisée, chantilly cannelle**

Essex rum & raisin ice cream with caramelised bananas & cinnamon Chantilly cream